

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan jenis makanan pelengkap yang telah dikenal dan digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Bahkan kerupuk juga telah meraih kedudukan di pasar internasional. Kerupuk sudah mengalami perubahan fungsi seiring kemajuan industri pengolahan pangan. Kerupuk dapat digunakan sebagai *snack* atau makanan ringan.

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia tahun 1999, kerupuk merupakan produk makanan kering yang dibuat dari pati dengan penambahan bahan-bahan lainnya, misalnya udang, ikan dan sebagainya dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, misalnya STTP, gula, garam dan sebagainya.

Kerupuk biasanya menggunakan bahan baku dari tepung tapioka (Rohaendi, 2009). Tepung tapioka merupakan pati yang diperoleh dari umbi ketela pohon melalui beberapa proses yang meliputi pengupasan, penghancuran, ekstraksi, penyaringan, pengendapan, pencucian dan pengeringan. Tepung tapioka berfungsi sebagai pengembang kerupuk saat digoreng sehingga kerupuk dapat mengembang sebesar dua kali dari ukuran kerupuk mentahnya.

Jenis-jenis kerupuk dibagi menjadi dua jenis, yaitu kerupuk tidak bersumber protein dan kerupuk sumber protein yang pembuatannya gunakan sumber protein hewani ataupun nabati. Kerupuk tidak bersumber protein antara lain kerupuk uyel, kerupuk samiler, kerupuk pisang, kerupuk bawang, kerupuk kentang dan kerupuk sayur, sedangkan kerupuk sumber

protein yaitu kerupuk rambak, kerupuk ikan, kerupuk lele, kerupuk Palembang, dan yang paling digemari adalah kerupuk udang, karena mengalami peningkatan penjualan dari tahun ke tahun yaitu antara 3,85-8,26%. Hal ini dapat diketahui pada Tabel 1. 1.

Tabel 1.1 Volume Penjualan Kerupuk Udang

Tahun	Jumlah (Ton)	Peningkatan (%)
2001	12613659,16	---
2002	13496615,30	6.54
2003	14171446,07	4.76
2004	14738303,91	3.85
2005	16064751,26	8.26
2006	17189283,85	6.54
2007	18566426,56	7.42
2008	19934481,24	6.86

Sumber: Biro Pusat Statistik (2009)

Kerupuk udang menurut SNI No. 01-2714-1992 yaitu hasil olahan dari campuran yang terdiri atas udang segar, tepung tapioka, dan bahan-bahan lain yang dicetak, dikukus, diiris, dan dikeringkan. Kerupuk udang sering ditambahkan bahan tambahan. Bahan tambahan yang digunakan salah satunya kuning telur, sedangkan putih telurnya tidak akan digunakan. Oleh karena itu ingin menggunakan putih telur untuk memperbaiki karakteristik kerupuk udang.

Putih telur merupakan hasil sisa dari industri *cake*. Industri *cake* biasanya hanya menggunakan kuning telur. Putih telur memiliki protein-protein seperti globulin, ovomucin, ovalbumin. Protein-protein ini ketika terkena panas akan mengalami denaturasi yang akan dapat memerangkap air dan terbentuk gel. Gel itu apabila dipanaskan, maka sebagian air akan keluar dan terbentuk matriks yang kosong. Sehingga pada saat penggorengan matrik itu dengan mudah diisi oleh minyak yang

mengakibatkan peningkatan daya kembang kerupuk udang, oleh karena itu pada penelitian ini mencoba memanfaatkan putih telur pada pembuatan kerupuk udang.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi putih telur terhadap karakteristik kerupuk udang sehingga dapat diterima oleh konsumen

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi putih telur terhadap karakteristik dari produk kerupuk udang yang dihasilkan sehingga dapat diterima oleh konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi kegunaan putih telur terhadap karakteristik kerupuk udang.
2. Usaha pemanfaatan bahan sisa dari industri *cake*.